



いずみ市民生協の

✓ 定期点検の実施について

品質管理部では、商品（スマイルコープ商品）の製造工場、
夕食宅配の弁当製造工場、店舗加工場、
和泉食品工場、福祉施設等へ定期的に点検を実施し、
衛生管理・品質向上に努めています。



製造工場

いずみ市民生協・わかやま市民生協の共同開発商品であるPB商品（プライベートブランド）のスマイルコープ商品は、年1回、仕様書通りに製造が行われているか、仕様書等変更の有無、指定原料のトレーサビリティ点検を行っています。

指定原料のトレーサビリティ点検は、原料入荷から商品出荷まで、製造時のロットNo、もしくは指定原料名で関連性が明確になっているか帳票・記録等を遡って確認し、生協が指定した原料が適切に使用されているか、確認しています。



夕食宅配

年1回、品質管理要件書に沿った製造が行われているか、製造工場に行き確認しています。

製造メーカーの「衛生管理」「品質管理」が適切にすすめられているか、確認を行っています。現在、製造を依頼している藤本食品（株）とシノプフーズ（株）の2社の点検を行っています。

※品質管理要件書：
原料入荷、保管から製造時の約束事、
商品お届け後の対応等のルールになります。



店舗

半期に1回、「ふきとり点検」、「加工場の衛生点検」、「食品表示点検」を行っています。各点検において、不適合件数を減点対象とし、総合評価を行っています。総合評価における適合基準点を下回った店舗は「重点管理対象店舗」と位置付け、再点検・再評価を行い、改善の進捗を監視します。



※ふきとり点検：
生で喫食する食品の使用備品が綺麗に洗浄殺菌されているか検査センターで検査（微生物）をする点検。



福祉施設

高齢者に食事を提供するため、食中毒対策・感染症対策が効果的に手順通りに実施されているか、調理施設を中心に点検項目に沿って確認・評価を半期に1回行います。改善進捗、また毎月施設責任者が実施している点検結果を監視します。



エコロジーファーム

毎月、「圃場^{ほじょう}」と「加工場」の各責任者が相互点検を行い、作業が適正に行われているか及び各種記録の点検・確認を行っています。

品質管理部では、毎月の点検結果を監視しています。また年1回日本生協連の「適正農業規範」「適正流通規範」に沿って点検を実施し、農産物の品質・安全性の向上、労働者の安全性の向上をすすめています。



2022年度も引き続き、点検をすすめていき、
更なる品質の向上に努めてまいります。



品質 衛生 管理報告



【12月度報告】※ひと月遅れとなります

■食品安全プログラム 重点管理項目不適合

商品の調達からお届け、その後の対応など、すべての工程で品質管理や安全管理に必要な項目を明確にし、事故が起こる前の防止対策として重点管理項目を監視しています。不適合は12月度8件でした。不適合に関しては、管理基準の逸脱があった場合は処置を行い、必要に応じて同様の基準外が発生しないための本質的改善としての是正処置を行います。

重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・硬質プラスチック片の商品混入発生申告	3
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	0
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	1
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	1
	アレルギー表示間違い	0
宅配商品	大量の不良品が配送された事案の発生	0
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	外気温上昇による品温異常	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	0
合計		8

※上記の項目は申告数であり、調査の結果で問題なしとなった数を含みます。

【1月度報告】

■商品事故お申し出件数

1月度の商品事故お申し出件数は191件(前年比76.7%)でした。その内、異物混入は55件(前年比65.5%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計55件 発生率4.2ppm)					におい 味異常	容器・包装 異常	変色	合計
	虫	毛髪	金属	原料由来 (骨など)	その他				
件数(件)	2	13	3	9	28	32	13	8	191
発生率ppm	0.2	1.0	0.2	0.7	2.1	4.2	1.0	0.6	14.6

※1ppm=1/100万
※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出をいただいた件数です。
※異物混入箇所は食品工場以外に家庭での混入なども含んでいます。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

1月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
1月 13日	【店舗商品】	ふんわり どら焼き・あずき	31点	一部商品に、原料のあずき餡を封入しているビニールの混入が判明し、メーカー自主回収 健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

3月1日火
リニューアル
オープン!

コープ・ラボ co-op lab
taberu taisetsu museum
たべる*たいせつミュージアム

コープ・ラボ「たべる*たいせつミュージアム」は、「生産者の苦勞を知る」・「子どものための食育」・「SNS映えコンテンツ」をテーマにリニューアルします。新たに「農水畜産業の体験学習展示」など、見て、触れて、楽しく学べる展示が多数あります。ぜひ遊びに来てください。



いろいろ
学べて
楽しいよ!



※写真はイメージです

いずみ市民生協の 品質 衛生 管理報告

【1月度報告】

■商品検査

組合員の商品に対する信頼にお応えするため、「コープ・ラボ」では生協が取り扱っている商品をさまざまな検査によってチェックしています。1月度の不適合は2件でした。前月から1件減少しました。検査結果を取引先に報告し、食事故の未然防止に努めていきます。



■商品検査実績数

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	特定原材料	PCR	合計
宅配	1,165	125	98	9	38	8	1,443
店舗	68	25	0	0	5	0	98
合計	1,233	150	98	9	43	8	1,541
不適合件数	1	0	1	0	0	0	2

■検査結果の不適合

<微生物抜き取り検査>

検査時期	取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	ロースハムスライス	一般生菌数	改善要請

<食品添加物抜き取り検査>

取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
宅配	ささがき牛蒡じゃこ天	添加物不使用商品からソルビン酸検出	改善要請

※ソルビン酸は保存料として使用が認められており、練り物以外にも広く一般的に使用されています。食されても健康への影響はありませんが「ソルビン酸不使用」と記載していたため不適合となりました。抜き取り検査とは：取り扱いしている商品のリスクに応じて定期的に検査することで、製造時の衛生状態などを継続的に監視しています。不適合のあった商品はメーカーに連絡し、原因と対策を協議して改善に繋がっています。

※管理基準不適合は、より高いレベルを維持するための基準です。不適合であっても、商品の安全性に問題はありません。

<残留農薬検査>

残留農薬検査の不適合はありませんでした。

■放射性物質検査結果報告

検出せず：検出下限値(12.5 Bq/kg)未満

検査日(2022)	商品名	産地情報	取り扱い	放射性セシウム134(Bq/kg)	放射性セシウム137(Bq/kg)
1/11	市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	サンふじ	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
1/18	葉とらずサンふじ(糖度選別)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	葉とらずジョナゴールド	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	さば味噌煮(減塩)	さば：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	焼き寒さばきとうゆずトマト煮	製造場所：茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
1/19	ダイズラボそのまま食べる大豆粉	大豆：長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	なっちゃんフルーツオレ(冷凍兼用)	製造場所：長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	プラス糀手づくり甘酒用米こうじ	製造場所：長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず

■臭気検査

13件の検査を行い、お申し出内容の原因が考えられる臭気成分が検出した件数は6件でした。

<お申し出品の臭気検査事例>

「骨までやわらか国産真いわし生姜煮」

お申し出内容	お皿に入れて電子レンジで温めたところ、インクのようなにおいがしました。冷めるとにおいはマシになりましたが食べられませんでした。
官能臭気検査	4名で実施しました。2名で有機溶剤やプラスチックのにおいと油が酸化したにおいを感じました。他の2名はいわしのにおいのみで異臭は感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、ヘキサナール、2-オクテナール、2,4-ヘプタジエナール、2-ノネナール、2-デセナール、2,4-ノナジエナール、2,4-デカジエナールなどの酸化した油臭成分が検出されました。
原因の推察	製品内の油に酸化した部分があり、これが温めたことによりインクのような強いにおいを発したものと推測しました。

検査員によるにおい嗅ぎ検査の実施

